



УКРАЇНА

(19) UA (11) 5801 (13) U

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОРІЛКА ОСОБЛИВА "ПОЛІСЬКА ЧОРНА СМОРОДИНА"

1

2

(21) 20040807128

(22) 27.08.2004

(24) 15.03.2005

(46) 15.03.2005, Бюл. № 3, 2005 р.

(72) Іванов Ростислав Іванович, Виходець Ігор
Борисович, Кречковська Світлана Петрівна, Рома-
нчук Валентина Степанівна(73) ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ЛУЦЬКИЙ
СПИРТОГОРІЛЧАННИЙ КОМБІНАТ"(57) Горілка особлива, що містить у своєму складі
спиртовмісний компонент, воду питну підготовлену
і ароматний спирт гілок чорної смородини, а також
сироп цукровий 65,8%-ний, яка відрізняється тим,що як спиртовмісний компонент вона містить роз-
чин спирту етилового ректифікованого вищої очис-
тки і води питної підготовленої та додатково олію
лимонну при такому співвідношенні інгредієнтів, в
об. %:

ароматний спирт гілок чорної смородини	48-52
олія лимонна	0,030-0,050
сироп цукровий 65,8%-ний	32,0-35,0
розчин спирту етилового рек- тифікованого вищої очистки та води питної підготовленої з розрахунку на міцність 40 % об.	решта.

Корисна модель належить до харчової проми-
словості, а саме до лікєро-горілчаного виробницт-
ва, і може бути використана для розширення асо-
рименту горілок особливих.Відома горілка особлива, що містить спирт
етиловий ректифікований вищої очистки, воду пи-
тну пом'якшену, лимонну кислоту, цукор і двовуг-
лекислий натрій, ароматизатор "чорна смороди-
на", при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000
дал:

цукор	-13,5-18,0
ароматизатор "чорна смородина"	-1,35-1,5
лимонна кислота	-0,9-1,1
двовуглекислий натрій	-1,35-1,50
суміш спирту етилового ректифіко- ваного вищої очистки і води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 40об%	-решта.

[Див. деклараційний патент України №59196,
C12G3/06, 2002р.] Недоліком такої горілки є недо-
статньо високі органолептичні показники через
використання у складі горілки ароматизатора "Чо-
рна смородина", тобто штучний замінник натурал-
ьного продукту.Відома також горілка особлива "Банкетна уч-
та", що містить спирт етиловий ректифікований
вищої очистки, воду питну виправлену, ароматний
спирт чорної смородини, цукор, ароматний спирт
хмелю, мед натуральний, глюкозу і лимонну кис-лоту, при такому співвідношенні інгредієнтів на
1000 дал напою:

ароматний спирт гілок і листя чорної смородини	7,5-9,5
ароматний спирт хмелю	4,0-6,0
цукор-пісок дм ³	4,0-6,0
мед натуральний кг	-2,5-3,54
глюкоза, кг	-1,5-0,5
спирт етиловий ректифікований ви- щої очистки і вода питна виправлена з розрахунку на міцність купажу 40%	-решта.

[Див. деклараційний патент України №38347,
C12G3/06, 2000р.] Недоліком такої горілки є те,
що вона містить підвищену кількість вміщуючих
солодкі компоненти інгредієнтів, а тому розрахо-
вана на певне коло споживачів, які надають пере-
вагу солодкуватому смаку напою.Найбільш близькою за технічною суттю до ко-
рисної моделі, що заявляється, є гірка настоянка,
до складу якої входить: водно-спиртова суміш,
ароматний спирт гілок чорної смородини, цукровий
сироп 65,8%-ний та ароматизатор D2969 фірми
"Буш Боак Аллен" при такому співвідношенні інг-
редієнтів на 100л готового 2 продукту:

ароматизатор D2969 фірми "Буш Боак Аллен"	-0,015-0,025
ароматний спирт гілок чорної смородини	-0,15-0,25
цукровий сироп	-65,8%-ний

(13) U
(11) 5801
(19) UA

водно-спиртова суміш з розрахунку на міцність 40% об - решта
[Див. деклараційний патент України №37955, С12G3/06, 2000р]

Суттєвим недоліком такого напою є те, що він не має достатньо високих органолептичних показників через кількісний склад інгредієнтів та наявність у ньому штучного ароматизатора, що надає напою специфічного смаку, розрахованого на певне коло аматорів

Завданням, на вирішення якого спрямована корисна модель, що заявляється, є отримання горілки особливої з легким гармонійним ароматом натуральної чорної смородини шляхом складання потрібних інгредієнтів у визначених кількостях

Поставлене завдання вирішується таким чином

У відомому горілчаному виробі, що містить у своєму складі спиртовміщуючий компонент, воду питну підготовлену, ароматний спирт плок чорної смородини, а також сироп цукровий 65,8%-ний, згідно з корисною моделлю, що заявляється, як спиртовміщуючий компонент використовують спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вводять додатково до складу олію лимонну, при такому співвідношенні інгредієнтів в об % на 1000 дал

ароматний спирт плок чорної смородини -48-52

олію лимонної -0,030-0,050
сироп цукровий 65,8%-ний -32,0-35,0
суміш спирту етилового ректифікованого вищої очистки та води
питної підготовленої -решта
Горілка особливої готується у такий послідовності

Спочатку готують водно-спиртову суміш з розрахунку на міцність купажу біля 40%об - спирт етиловий ректифікований з водою питною підготовленою, яку пропускають через вугільний фільтр для очистки. В купажний чан задають біля 1/2 частини загальної кількості водно-спиртової суміші. Потім в купажний чан вводять олію лимонну у потрібній кількості і перемішують. Після цього вводять заздалегідь приготовлений цукровий сироп 65,8%-ний і перемішують вдруге. Далі в купажний чан вводять заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт плок чорної смородини та знов перемішують. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму, ретельно перемішують і фільтрують, після лабораторне визначають фізико-хімічні показники і уточнюють міцність, додаючи розраховану кількість спирту етилового ректифікованого

Приклад конкретного виконання (Див. таблицю)

Для приготування 100л горілки особливої використовують таку сировину

Таблиця

Інгредієнт	Кількість
Олія лимонна	0,046
Пілок чорної смородини за „Рецептури лікєро-горілчанних напоїв і горілок“, Київ, 1994р	1,2
Цукор-пісок за ДСТУ 2316	3,0
Спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962	41,40
Воду питну за ГОСТ 2874 з жорсткістю до 0,2 мг-екв/дм ³ для натуральної непом'якшеної води	решта

Спочатку готують водно-спиртову суміш, змішуючи спирт етиловий ректифікований в кількості 41,40л і воду питну пом'якшену, яку обробляють на вугільній очисній батареї через шар активованого вугілля. В купажний чан об'ємом 100л задають водно-спиртову суміш в кількості 50л. Потім в купажний чан задають олію лимонну - 0,046. Після цього вводять заздалегідь приготовлений цукровий сироп 65,8%-ний в кількості 0,1л і перемішують. Далі в купажний чан вводять заздалегідь приготовлений по відомій технології ароматний спирт плок чорної смородини в кількості 50,2л, та знов перемішують. Купаж доводять водно-спиртовою сумішшю до заданого об'єму 100л, остаточно перемішують на протязі 15хв і фільтрують, після чого лабораторне визначають органолептичні дані та фізико-хімічні показники, а саме міцність купажу, та в разі необхідності уточнюють її, додаючи необхідну кількість спирту етилового ректифікованого в залежності від температури навколишнього середовища. Проводять органолептичну оцінку готового напою. Готову продукцію відправляють на розлив

По вказаній рецептурі отримують горілку особливої з такими фізико-хімічними показниками: міцність, % 40

та з такими органолептичними показниками

зовнішній вигляд прозора рідина
колір безбарвний
смак м'який, властивий горілці
аромат з легким ароматом чорної смородини

Дегустаційна оцінка по 10-бальній системі - 9,7

Було проведено ряд інших прикладів, аналогічних даному, і результати занесені до таблиці 3. Таблиці видно, що найкращими прикладами є 2, 3, 4 приклади. Приклади 1 і 5 негативні, що підтверджують низькі дегустаційні оцінки

Горілка особливої готується промисловим способом з використанням наявного на лікєро-горілчаному підприємстві обладнання

Таблиця

Інгредієнти на 100л	Одиниця виміру	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Ароматний спирт гілок чорної смородини	л	46,0	48,0	50,2	52,0	53
Олія лимонна	л	0,028	0,030	0,046	0,050	0,052
Сироп цукровий	л	34,0	32	34,3	35,0	35,5
Спирт етиловий ректифікований	л	41,47	41,43	41,40	41,32	41,28
Вода питна пом'якшена	л	решта	решта	решта	решта	решта
Органолептичні показники						
Зовнішній вигляд		Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду				
Колір		безбарвний				
Смак		Горічаний, з пекучою гіркотою	Злегка пекучий присмак	Трохи пркуватий рослинний	Гіркуватий рослинний	Гірккий рослинний
Аромат		Характерний горічаний	Слабовизначений аромат чорної смородини	Легкий аромат натуральної чорної смородини	Сильний аромат натуральної чорної смородини	Різкий аромат чорної смородини
Дегустаційна оцінка по 10-бальній шкалі		9,0	9,2	9,7	9,5	9,3

